


<hr/> <b>Titolo</b>	<b>Progetto Pilota "Starter"</b> Messa a punto di un lievito naturale a pasta acida per la produzione di pani tipici <div data-bbox="1182 218 1367 357"></div>
<hr/> <b>Soggetti attuatori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porto Conte Ricerche s.r.l.</li> </ul>
<hr/> <b>Descrizione</b>	<p>In Sardegna sono presenti numerosi pani tipici che differiscono tra di loro per le materie prime, per la tecnologia di lavorazione e per le zone di produzione. In passato essi venivano preparati esclusivamente con grano duro locale e lievito naturale, attualmente si utilizza prevalentemente frumento proveniente dall'estero e lievito di birra.</p> <p>Il lievito naturale contiene una flora microbica composta da lieviti e batteri lattici. La letteratura scientifica riporta che il pane prodotto con lievito naturale, è caratterizzato da una maggiore varietà aromatica, una maggiore digeribilità, una maggiore conservabilità, rispetto a quello ottenuto con il lievito di birra. Quest'ultimo però è di più facile utilizzo e garantisce un miglior controllo del processo, soprattutto per quanto riguarda i tempi di lievitazione. I produttori di pane tipico manifestano l'esigenza di ritornare all'uso del lievito naturale, soprattutto per migliorare le caratteristiche sensoriali e la conservabilità del loro prodotto, ma chiedono anche maggiori garanzie di processo, tempi di lievitazione più brevi, minore laboriosità nella preparazione. Per cercare di risolvere queste problematiche è stato messo a punto un progetto articolato come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione di un lievito naturale a pasta acida, con l'uso di ceppi microbici selezionati (lieviti e batteri lattici) e semole di grano duro. Messa a punto del processo di fermentazione e refrigerazione con l'ausilio di una fermentiera.</li> <li>• Uso del lievito in prove di panificazione da effettuarsi sia nel panificio pilota della Porto Conte Ricerche che presso aziende panificatrici.</li> <li>• Studio della shelf life del pane prodotto con il lievito naturale, attraverso analisi chimico-fisiche, microbiologiche e di struttura.</li> </ul>
<hr/> <b>Obiettivi</b>	<p>La sperimentazione condotta aveva l'obiettivo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere a punto un lievito naturale a pasta acida facilmente utilizzabile dalle aziende artigiane.</li> <li>• Mettere a punto il processo di panificazione con l'uso del lievito naturale.</li> <li>• Verificare le caratteristiche sensoriali e strutturali del pane e la sua conservabilità rispetto al pane prodotto con l'uso del lievito di birra.</li> </ul>
<hr/> <b>Risultati ottenuti</b>	<p>E' stato messo a punto il ciclo giornaliero di preparazione del lievito naturale, attraverso l'uso di un'apparecchiatura in grado di gestire in maniera automatica tempi e temperature di processo. In tal modo è stata semplificata la preparazione del lievito naturale che è sempre risultata molto laboriosa e "time consuming". I risultati ottenuti nelle prove di panificazione indicano che il lievito naturale rende l'impasto più morbido facilitandone la lavorazione. I tempi di lievitazione sono di poco superiori a quelli del lievito di birra, ma sono di molto inferiori a quelli del lievito tradizionale. Il prodotto può essere utilizzato anche in panifici tecnologicamente avanzati, provvisti ad esempio di celle di fermentazione con nastro trasportatore. Per ottenere un buon risultato è sempre necessario rispettare le temperature di fermentazione ottimali, avere quindi dei sistemi di climatizzazione. Il lievito è stato impiegato sia nella produzione di pane Spianata che in quella di pane Moddizzosu. Il pane Spianata prodotto con lievito naturale ha caratteristiche strutturali differenti da quelle del pane ottenuto con lievito di birra, è risultato</p>

infatti più tenace, ma ha caratteristiche sensoriali (profumo e gusto) decisamente superiori, come confermato dai numerosi assaggiatori. Il pane Moddizzosu prodotto con lievito naturale ha una struttura della mollica più alveolata, e quindi risulta più morbida di quella del pane prodotto con lievito di birra. Non ha un gusto acidulo, tipico del pane a lievitazione naturale, che spesso risulta poco apprezzato dal consumatore. Il pane va incontro ad indurimento negli stessi tempi di quello prodotto con lievito di birra. Anche per questo pane le caratteristiche sensoriali sono risultate decisamente superiori a quelle del pane prodotto con lievito di birra.

---

Finanziamenti

Piano del Lavoro Tramariglio – Legge Regionale 37/98 art. 26.

---

Tempi di realizzazione

18 mesi.

Data inizio: marzo 2005

Data fine: ottobre 2006.